

**ELEKTRO-STANDHERD
CUISINIÈRE ELECTRIQUE
CUCINA ELECTTRICA
ELECTRIC COOKER**

**BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION
LIBRETTO DI ISTRUZIONI
INSTRUCTION BOOK**

DE

FR

IT

GB

INHALTSVERZEICHNIS

Anweisungen für den Installateur

Achtung	3
Technische Daten	4
Installation	5
Installationsort	5
Elektrische Anschlüsse	6

Anweisungen für den Benutzer

Gebrauch und Pflege	7
Vor dem ersten Gebrauch des Ofens	8
Bedienung	9
- Funktions-Wahlschalter für Backofen	9
- Temperurregler	9
Gebrauch des konventionellen Ofens	10
Backen mit Heißluft	11
Auftauen	12
Grillen	12
Ofen-Garplan	13
Brat- und Grill-Garplan	14
Kochzonen	15
Kochgeschirr	16
Instandhaltung und Reinigung	18
Austausch der Ofenbeleuchtung	19
Funktionsfehler	20
Garantiebedingungen	21
Kundendienst	21

Anweisungen zur Benutzung der Bedienungsanleitung

Die unten aufgeführten Symbole leiten Sie bei der
Lektüre der Bedienungsanleitung



Sicherheitsanweisungen



Schritt-für-Schritt Vorgänge



Hinweise und Empfehlungen



Umweltinformation

ACHTUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für den zukünftigen Gebrauch unbedingt zusammen mit dem Gerät aufzubewahren. Sollte das Gerät verkauft oder übertragen werden, ist sicherzustellen, dass die Bedienungsanleitung bei dem Gerät verbleibt, so dass der neue Besitzer die Funktionen des Geräts und die entsprechenden Warnhinweise in ihr nachlesen kann. Die Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen abgegeben. Sie **MÜSSEN** vor der Installation oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durchgelesen werden.

Installation

- Der Herd muss von einer **konzessionierten Fachmann** gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von anerkannten Wartungstechnikern durchgeführt werden.
- Der Herd ist schwer. Gehen Sie beim Transport vorsichtig vor.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Herds das gesamte Verpackungsmaterial.
- **Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den Daten auf dem Typenschild entspricht.**
- Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Herd vor.
- Verwenden Sie den Herd nicht als Arbeitsfläche oder zur Lagerung.
- Verwenden Sie die Kochfelder nicht mit leeren Pfannen oder ohne Pfannen.
- **Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.**
- Verwenden Sie keine Gusseisenpfannen oder Pfannen mit beschädigter Unterfläche, die raue Stellen oder Riefen aufweisen. Wenn Sie die Pfannen auf dem Kochfeld herumziehen, können Kratzer entstehen.

Sicherheit von Kindern

- Der Herd darf nur von Erwachsenen bedient werden. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Herdes oder mit dem Herd spielen.
- Der Herd wird während des Betrieb heiß und bleibt noch lange Zeit nach dem Gebrauch bei. Kinder müssen ferngehalten werden, bis der Herd ganz abgekühlt ist.
- Kinder können sich auch durch Herunterreißen von Pfannen oder Töpfen vom Herd verletzen.

Während des Gebrauchs

- Dieser Herd ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke entworfen.
- Gebrauchen Sie den Herd nicht, wenn er mit Wasser in Berührung steht. Bedienen Sie den Herd nicht mit nassen Händen.
- **Die Grillpfanne wird bei Gebrauch heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe zum Entnehmen oder Austauschen der heißen Grillpfanne.**
- **Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie das Berühren von Heizelementen im Ofen.**
- Die Bedienknöpfe müssen in AUS-Stellung sein, wenn der Herd ausser Betrieb ist.
- Kabel von anderen elektrischen Geräten dürfen die heißen Flächen des Herdes nicht berühren.
- Lassen Sie den Herd niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen.
- Der Herd muss stets sauber gehalten werden. Ablagerungen von Fett oder Nahrungsresten können zur Brandbildung führen.
- Reinigen Sie den Ofen ausschließlich gemäß den Anweisungen.
- **Bei Abnahme der Schutzvorrichtung muss der Ofen ausgestellt sein und nach der Reinigung der Schutzvorrichtung ist diese wieder gemäß den Herstelleranweisungen einzusetzen.**
- Vermeiden Sie den Kontakt von säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner mit dem Herdrahmen. Andernfalls können sich matte Stellen bilden.
- Zucker, Kunststoffe, Alufolie, Kochgeschirr mit bestimmter Emailqualität kann durch hohe Temperaturen beim Kochen angeschmolzen werden. Sie müssen die Verschmutzung sofort, solange noch warm ist, mit einem Schaber entfernen.
- Verwenden Sie ausschließlich Pfannen mit glatter Unterfläche ohne raue Kanten, um bleibende Kratzer zu vermeiden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Achten Sie zur Gewährleistung der Durchlüftung des Ofenraums darauf, dass die sich an der Rückseite des Kochfelds befindliche Lüftungsöffnung niemals verdeckt ist.

Wartung

- Der Herd darf ausschließlich von einem anerkannten Wartungstechniker repariert bzw. gewartet werden. Es dürfen nur zugelassene Originalersatzteile verwendet werden.



Umweltinformation

- Beseitigen Sie das Verpackungsmaterial nach der Installation bitte mit der gebührenden Rücksicht auf die Sicherheit und Umwelt.
- Machen Sie ein entsorgtes Altgerät durch Abschneiden des Kabels betriebsuntüchtig.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Höhe		858-868 mm
	Breite		500 mm
	Tiefe		600 mm
	Ofenraum		45 Liter
Kochstelle	Einkreis-Kochzone vorne links	Ø 180 mm	1800 W
	Einkreis-Kochzone hinten links	Ø 140 mm	1200 W
	Einkreis-Kochzone vorne rechts	Ø 140 mm	1200 W
	Einkreis-Kochzone hinten rechts	Ø 180 mm	1800 W
	Heizkörpernennspannung	PNC:943265336	230 V ~ 50 Hz
		PNC:943265335	400 V ~ 50 Hz
	Gesamtleistung Kochstelle		6000 W
Backofen	Oberhitzeheizkörper		1000 W
	Unterhitzeheizkörper		900 W
	Grillelement		1900 W
	Konvektionsventilator		35 W
	Backofenbeleuchtung	Lampe 25W Typ E14 230V/240V	
	- Widerstand für 400V		20 W
	Säuberung		manuell
	Gesamtleistung Backofen		
	- 230 V		1960 W
	- 400 V		1980 W
Versorgung	Betriebsspannung	PNC:943265336	230/400V 3N ~
		PNC:943265335	400V 3~, 400V 2 ~
	Nennfrequenz		50Hz
Zubehör	Rost		
	Fettpfanne		
	Backblech		
	Gesamt-Anschlusswert		
	- 230 V		7960 W
	- 400 V		7980 W



Das Gerät entspricht folgenden EWG-Richtlinien:
73/23 - 90/683 ; (Niederspannungsrichtlinie) und
 nachfolgende Modifikationen,
89/336 (EMV-Richtlinie)
93/68 (Allgemeine Richtlinie) und nachfolgende
 Modifikationen.

INSTALLATION

Alle Arbeiten, die für die Installation erforderlich sind, müssen durch QUALIFIZIERTE FACHKRÄFTE gemäß den geltenden Richtlinien und Gesetzen durchgeführt werden.

Das Gerät muss gemäß den Vorschriften der "X" Spezifikation (EN60.335-2.6) installiert werden. Der Herd darf nicht höher als die Herdoberfläche installiert werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach der Installation für einen Techniker bei Defekten leicht zugänglich ist.

Bevor das Gerät an die Netzversorgung angeschlossen wird, müssen Sie prüfen, ob Spannung und Frequenz auf dem Typenschild der Netzversorgung entsprechen.

Das Gerät muss geerdet werden.

INSTALLATIONSORT

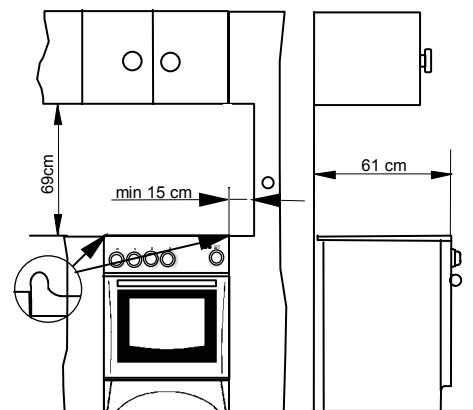
Entsprechend der Brandschutzverordnung ist der Herd ein Gerät der Klasse X. Angrenzende Schränke oder Wände dürfen die Höhe des Herds nicht überschreiten.

Der Herd darf in einer Küche, einem Imbiss oder in einem Einzimmerapartment aufgestellt werden, nicht aber in einem Bad oder in einem Duschraum.

Der Mindestabstand, mit dem brennbares Material oberhalb des Herds zwischen den Kanten des Herdes befestigt werden kann, beträgt 69 cm (siehe Abbildung).



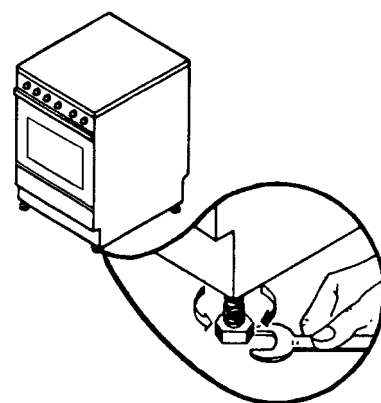
Das Gerät muss auf einem hitzefesten Boden stehen. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.



Ausrichten

Das Gerät verfügt über kleine Stellfüße an den hinteren und vorderen Ecken des Sockels.

Durch Adjustieren der kleinen Füße kann die Höhe des Geräts geändert werden, um ein Ausrichten an andere Flächen und eine gleichmäßige Flüssigkeitsverteilung in Töpfen und Pfannen zu ermöglichen.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

! Elektrische Arbeiten zum Installieren von Herd und Netzkabel müssen von einem qualifizierten Elektriker oder einer Fachkraft gemäß den geltenden Richtlinien durchgeführt werden.

! Der Herd muss geerdet werden.

! Der Hersteller haftet nicht, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet werden.

Der Herd ist für den Anschluss an eine Stromversorgung mit 230/400V 3N ~ für Geräte mit Heizkörperspannung von 230V, und an eine Stromversorgung mit 400V 3~ (400V 2~) für Heizkörperspannung von 400V bestimmt.. Für den Anschluss des Gerätes können Schutzleiter Typ H05RR-F verwendet werden.

! Den elektrischen Anschluss des Gerätes gemäß Anschlusschema auf dem Schild (Schaltplan) an der Herdrückseite vornehmen.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung den Daten auf dem Typenschild entspricht.

Der Herd wird ohne Netzkabel geliefert.

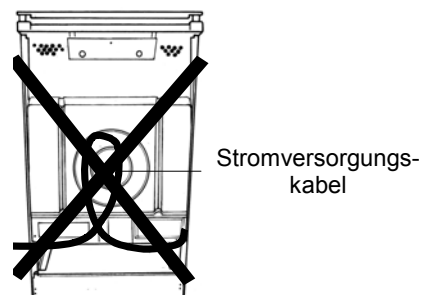
Bei einem direkten Netzanschluss müssen Sie einen allpoligen Schalter mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm montieren.

Der Schalter muss sich in einem Abstand von 2 m zum Herd befinden und nach Abschluss der Installation leicht erreichbar sein.

Das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht durch einen Schalter unterbrochen werden.

HINWEIS: Das Massekabel sollte 2 cm länger als die Strom- oder Neutraleiter sein.

! Das Stromversorgungskabel ist so zu verlegen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die mehr als 50°C über der Zimmertemperatur liegt.



! Eine defekte Anschlussleitung darf ausschließlich von einem konzessionierten Fachmann ersetzt werden.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss, dass:

- Die Sicherungen und Hauselektroinstallation sind für die Last des Gerätes ausgelegt (siehe Typenschild).
- Stecker oder allpoliger Schalter für den Anschluss sind nach Installation des Gerätes leicht erreichbar.

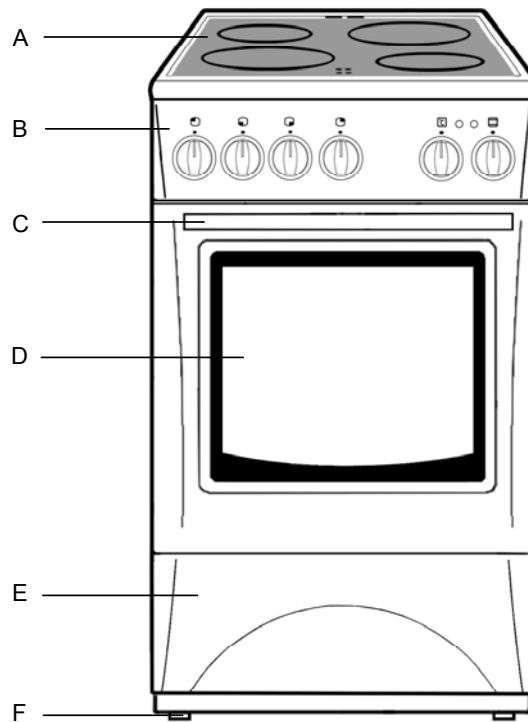
Vorgehensweise

- Schrauben Sie die Schutzabdeckung an der Rückseite des Geräts ab.
- Schließen Sie das Netzkabel an der Klemme des Herdes gemäß Anschlusschema an.
- Befestigen Sie das Kabel mit einem Kabelbinder.
- Vergewissern Sie sich, dass der Klemmenanschluss der Netzspannung entspricht.
- Schrauben Sie die Schutzabdeckung an der Rückseite des Geräts wieder an.

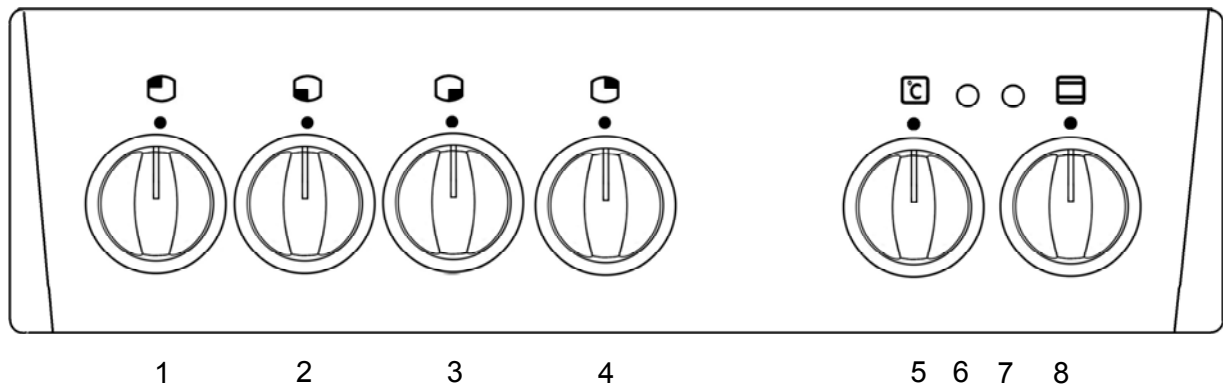
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

GEBRAUCH UND PFLEGE

- A. Glaskeramik-Kochfeld
- B. Bedienblende
- C. Türgriff
- D. Backofentür mit Sichtfenster
- E. Geschirrwagen
- F. Höhenverstellbare Füße



BEDIENUNGSBLENDE



- | | |
|---|---|
| 1. Schalter für Kochstelle, hinten links | 5. Temperaturregler für Backofen |
| 2. Schalter für Kochstelle, vorne links | 6. Temperaturkontrolllampe |
| 3. Schalter für Kochstelle, vorne rechts | 7. Betriebskontrolllampe für Kochstelle |
| 4. Schalter für Kochstelle, hinten rechts | 8. Funktions-Wahlschalter für Backofen |

Vor dem ersten Gebrauch des Ofens



Entfernen Sie vor dem Gebrauch des Ofens sowohl innen als auch außen das gesamte Verpackungsmaterial.

Vor dem ersten Gebrauch muss der Ofen ohne Nahrungsmittel vorgeheizt werden. Während dieses Vorgangs kann ein unangenehmer Geruch entstehen. Dies ist normal.

1. Entfernen Sie das Ofenzubehör.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Schutzfilme, falls solche vorhanden sind.
3. Heizen Sie den Ofen mit dem entsprechenden Schalter in Stellung "250" etwa 45 Minuten auf.

Dieser Vorgang ist mit der Grillfunktion während etwa 5-10 Minuten zu wiederholen.

Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vor dem ersten Gebrauch sorgfältig.

Reinigen Sie ihn später regelmäßig, wenn er warm oder kalt ist. Vermeiden Sie fortgesetztes Anbrennen und Hartwerden von Nahrungsmitteln oder Schmutz. Kochfelder werden wie normales Glas behandelt und gereinigt. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Schwämme mit rauer Oberfläche. Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal benutzen, kann durch Verdampfung von Wasser in der Isolierung vorübergehend ein unangenehmer Geruch freigesetzt werden.

Reinigen Sie das Zubehör mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Typenschild

Die Modellnummer Ihres Herds befindet sich auf dem Typenschild vorne unten am Rahmen des Herds, wenn Sie die Tür öffnen.

Der Herd muss durch eine Sicherung oder einen Trennschalter mit ausreichender Kapazität abgesichert werden. Die Kapazität des Herds steht auf dem Typenschild.

Kondensation und Wasserdampf

Bei der Erhitzung von Speisen wird ebenso wie im Kochtopf Wasserdampf gebildet. Die Ofenentlüftung ermöglicht teilweise ein Ableiten des Dampfs.

Halten Sie jedoch stets einen ausreichenden Abstand zum Ofen ein, wenn Sie die Ofentür öffnen, damit der Dampf und die Hitze entweichen kann.

Wenn Wasserdampf mit einer kalten Oberfläche außerhalb des Ofens wie den Küchenmöbeln in Berührung kommt, kondensiert er und bildet Wassertropfchen. Dies ist ein normaler Vorgang und kein Mangel des Ofens.

Wischen Sie die Kondensation und Verschmutzungen von Flächen regelmässig ab, um Verfärbungen zu vermeiden.

Funktions-Wahlschalter

0 Aus-Stellung



Ober-/ Unterhitze - Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



Grill - Die Wärmeabgabe erfolgt direkt durch die an der Garraumdecke befindlichen Grillheizkörper. Der Grill kann nicht gleichzeitig mit dem Ofen verwendet werden. **Die Ofentür muss beim Grillen geschlossen sein.**



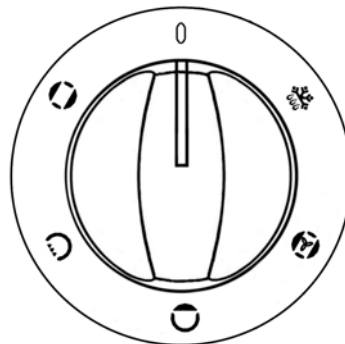
Unterhitze - Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben.



Heißluft - Ober-/ Unterhitze und Ventilator sind in Betrieb. Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf zwei Ebenen.

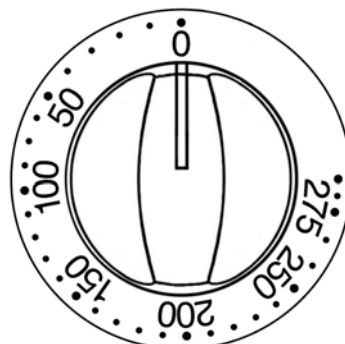


Auftaustufe – Bei dieser Betriebsart erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



Temperaturregler für Backofen

Durch Drehen des Backofenschalters in Uhrzeigerichtung wählen Sie die Kochtemperatur. Die Temperatúrauswahl beginnt mit 50°C und erreicht etwa 290°C in der Mitte des Ofens. Der Thermostat, der die Temperatur regelt, ist stufenlos einstellbar. Somit können auch Temperaturen zwischen den Markierungen gewählt werden. Die Maximaleinstellung eignet sich besonders zum Grillen.




Hinweise

- Wenn die Ofentemperatur ausgewählt ist, leuchtet die Temperaturkontrolllampe, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Leuchte geht mit dem Thermostat ein und aus und zeigt an, wie die Temperatur aufrechterhalten wird.
- Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn die Schalter für Kochstelle betätigt sind, und bleibt erleuchtet, solange sie in Gebrauch sind.
- Die Ofenbeleuchtung leuchtet, wenn der Funktions-Wahlschalter gestellt wird.

Backen mit Ober-/Unterhitze

Bei dieser Einstellung kommt die Hitze vom oberen und unteren Heizelement. Aus diesem Grund kann nur auf einer einzigen Ebene gekocht werden, was vor allem bei Gerichten vorteilhaft ist, die besonders angebräunt werden müssen wie z.B. Quiche und bestimmte Kuchen. Auch Gratins und Lasagne usw., die extra knusprig gebacken werden müssen, sind gut in einem herkömmlichen Ofen zu backen. Bei dieser Kochform haben Sie die Möglichkeit den Ventilator außer Betrieb zu lassen.


In dieser Einstellung muss der Backofen vorgeheizt werden.

- Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf die erforderliche Kochfunktion .
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.

Unterhitze

Diese Funktion ist besonders beim Blindbacken von Kuchen und bei Pizzen nützlich. Sie wird auch benutzt, um Quiche oder Obstkuchen fertigzubacken und sicherzugehen, dass der Boden durch ist.

Der Backofen muss vorgeheizt werden.

- Heizen Sie das Gerät auf Position  etwa 10 Min. lang vor.
- Stellen Sie das Gericht hinein.



Beim Backofenbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden. Vermeiden Sie die Berührung der Heizungselemente aus dem Backofen.



RATSCHLÄGE UND TIPPS

Zwischen dem oberen Heizelement und dem Essen sollte ein Mindestabstand von 2,5 cm bestehen. Dadurch werden die besten Kochergebnisse erzielt und es wird Platz für das Aufgehen von Hefemischungen, Yorkshire Puddings usw. gelassen. Beim Backen von Kuchen, Gebäck, Brot usw. stellen Sie die Formen oder das Backblech zentral auf die untere Ebene.

Achten Sie darauf, dass das Essen zentral auf dem Blech steht und dass um die Kuchenform / das Kochgeschirr genug Platz für die maximale Luftzirkulation ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr auf Backbleche mit angemessener Größe, so vermeiden Sie die Verschmutzung des Ofenboden und reduzieren die Reinigung.

Das Material und Finish der Backbleche beeinflussen die Garzeit der Böden der Gerichte.

Emaillie und dunkle oder schwere Utensilien sind für eine rasche Bräunung der Böden förderlich. Glänzendes Aluminium oder polierte Stahlbleche reflektieren die Hitze und lassen die Böden nicht so schnell braun werden.

STELLEN SIE KEIN Kochgeschirr direkt auf den Ofenboden, da dieser sehr heiß wird und das Geschirr beschädigen kann.

VERWENDEN SIE KEINE Grillpfanne oder Fleischrost als Backblech, da dadurch die Gerichte schneller angebräunt werden.

Lassen Sie aus Gründen der Sparsamkeit die Tür besonders, wenn Sie Gerichte in den vorgewärmten Ofen stellen, nur für so kurze Zeit wie möglich offen.

Backen mit Heißluft

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens abgegeben. Der Ventilator verteilt die heiße Luft, so dass im Inneren des Ofens eine konstante Temperatur beibehalten wird.

Die Vorteile des Kochens mit dieser Funktion sind folgende:

Schnelleres Vorheizen

Da der Backofen mit Hilfe des Ventilators schnell seine Temperatur erreicht, ist es für gewöhnlich nicht notwendig, ihn vorzuheizen, auch wenn Sie der eigentlichen Garzeit evtl. 5-7 Minuten hinzufügen möchten. Bei Rezepten, die höhere Temperaturen erfordern wie z.B. Brot, Kuchen, Aufläufe usw., werden bessere Ergebnisse erzielt, wenn der Backofen vorgeheizt wird.

Niedrigere Temperaturen

Das Kochen mit Heißluft erfordert normalerweise niedrigere Temperaturen als herkömmliches Kochen. **Denken Sie im Falle ihrer eigenen Rezepte daran, die Temperatur im Gegensatz zur herkömmlichen Kochmethode um etwa 20-25° C zu reduzieren.**


Gleichmäßige Hitze zum Backen

Durch die Heißluft wird der Ofen in sämtlichen Laufpositionen gleichmäßig erhitzt, d.h. dass verschiedene Essensschübe gleichzeitig im Ofen zubereitet werden können. Auf der oberen Ebene werden die Gerichte jedoch etwas schneller braun als auf der unteren.

Dies ist ein recht normaler Prozess. Geschmacksvermischungen zwischen den Gerichten werden vermieden.



Wie ist die Heißluft zu benutzen

- Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf die Kochfunktion .
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.



Ratschläge und Tipps

Die Laufpositionen sind nicht maßgebend, gewährleisten aber eine gleichmäßige Verteilung der Bleche.

Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig im Heißluftofen zubereitet werden, stellen Sie die Gerichte lieber in die Mitte der Bleche statt mehrere Gerichte auf ein Blech. Sollte der Ofen voll sein, brauchen die Gerichte vielleicht eine leicht längere Garzeit.

Ein Blech kann auf den Ofenboden gestellt werden. Stellen Sie Gerichte in dieser Position lieber auf ein Blech als auf den Ofenboden, damit die Luftzirkulation um die Gerichte gewährleistet ist.

Ist der Ofen mit der gleichen Sorte Lebensmittel gefüllt wie z.B. kleinen Kuchen, werden diese gemeinsam fertig und können dem Ofen gleichzeitig entnommen werden. Wenn verschieden große Lebensmittel gleichzeitig gebacken werden wie z.B. Kekse und Kuchen, werden sie eventuell nicht gleichzeitig fertig.

Der Heißluftofen kann Gerichte wie Obstkuchen, gefüllte Pasteten und anderes Gebäck erwärmen, ohne sie vorher aufzutauen. Stellen Sie den Ofen auf eine Temperatur von 190-200° C und eine Zeit von 20-40 Minuten (je nach der Menge).

Die entsprechenden Einstellungen für Ihre persönlichen Kochbedürfnisse können nur durch eigene Erfahrung festgestellt werden. Die Temperaturangaben gelten lediglich als Leitfaden. Es ist möglich, dass die Temperatur für Ihre individuellen Bedürfnisse höher oder niedriger gestellt werden muss.

Auswirkungen des Geschirrs auf das Ergebnis

Geschirr und Konserven unterscheiden sich in ihrer Dichte, Wärmeleitung, Farbe usw., wodurch die Wärmeübertragung auf die sich in ihnen befindlichen Speisen beeinflusst wird:

A Aluminium, Steingutgeschirr, Ofenglas und hell glänzendes Geschirr verringern die Gar- und Bräunungszeit.

B Emailliertes Geschirr aus Gusseisen, eloxiertes Aluminium, Aluminium mit unbeschichtetem Inneren und farbigem Äußeren sowie dunkle, schwere Utensilien verlängern die Gar- und Bräunungszeit.

Auftauen


Mit der Auftaufunktion können tiefgefrorene Lebensmittel aufgetaut werden. Der Heißluftofen läuft ohne Heißluft und verteilt innerhalb des Ofens die Luft in Zimmertemperatur, wodurch der Auftauvorgang verkürzt wird.


Diese Funktion ist besonders für empfindliche Lebensmittel geeignet, die durch die Hitze beschädigt werden könnten wie z.B. mit Creme gefüllte Kuchen, Kekse, Gebäck, Brot und sonstige Hefeprodukte.

Ratschläge und Tipps


- Decken Sie die Lebensmittel mit einem Deckel, Aluminiumfolie oder Plastikfolie ab, damit sie während des Auftauvorgangs nicht austrocknen.
- Kleine oder dünne Fischstücke oder gepulste Garnelen, Hackfleisch, Leber und dünne Koteletts tauen in 1-2 Stunden auf. Achten Sie darauf, dass sie aus hygienischen Gründen unmittelbar nach dem Auftauvorgang gekocht oder gekühlt werden.
- Legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel auf nur eine Ebene, sofern dies möglich ist und wenden Sie sie während des Auftauvorgangs.
- Lassen Sie aufgetaute Lebensmittel NIEMALS bei Zimmertemperatur liegen. Rohe Lebensmittel sind sofort zu kochen oder im Kühlschrank aufzubewahren.
- Achten Sie beim Umgang mit frischen, gefrorenen, rohen oder gekochten Lebensmitteln auf die grundlegenden Verhaltensregeln.

Grillen

 Während des Grillvorgangs werden die zugänglichen Geräteteile heiß und das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Achten Sie darauf, dass keine Kinder in der Nähe spielen.

 Die Grillpfanne wird während des Gebrauchs heiß, verwenden Sie also immer Ofenhandschuhe, wenn Sie eine heiße Grillpfanne herausnehmen oder verstellen.

 Der Grillvorgang muss stets bei geschlossener Ofentür durchgeführt werden.

 Zum Einschalten des Grills drehen Sie den Funktions-Wahlschalter auf GRILL und stellen Sie den Temperaturregler auf Höchsttemperatur.

Die meisten Gerichte müssen auf das Gitter im Grillblech gelegt werden, um eine optimale Zirkulation der Luft zu ermöglichen und die Gerichte von Fett und Saft zu trennen. Fisch, Leber und Nieren u. ä. können ggf. direkt auf das Grillblech gelegt werden.

Mit dem Gitter- und Grillblechauszug können Sie die Position an die unterschiedlichen Dicken der Nahrungsmittel anpassen.

Die Nahrungsmittel müssen möglichst trocken sein, damit Spritzer beim Grillen vermieden werden. Pinseln Sie mageres Fleisch und Fisch etwas mit Öl oder flüssiger Butter ein, damit sie beim Garen nicht austrocknen.

Beilagen wie Tomaten und Pilze können beim Grillen von Fleisch unter das Gitter gelegt werden.

Zum Toasten von Brot empfehlen wir die oberste Gitterposition.

Heizen Sie den Grill bei voller Einstellung einige Minuten vor, bevor Sie Steaks auflegen oder toasten. Passen Sie die Temperatureinstellung und die Höhe während des Garens gegebenenfalls an.



Das Grillgut muss beim Garen gegebenenfalls gewendet werden.

Die Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches und nicht vom Gewicht ab.

HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen ist das Grillelement thermostatgesteuert. Beim Garen schaltet sich der Grill immer wieder ein und aus und verhindert dadurch ein Überhitzen.

OFEN-GARPLAN



Die im Plan angegebenen Daten sind rein informativ. Die ihren persönlichen Anforderungen entsprechenden Einstellungen erhalten Sie nur durch eigene Erfahrung.

Kuchen- oder Gebäcksorte	Backblech position von unten	Vorwärmen Min.	 Temperatur °C	 Temperatur °C	Garzeit Min.
Feingebäck	3	10-13	160-180	----	20-25
	1+2+3	7-10	----	140-160	40-45
Kleine Kuchen	2	10-13	170-190	----	25-35
	1+3	10-12	----	165-175	25-30
Weihnachtskuchen	2	15-20	250* 160-180	----	45+10**
	3	----	----	150-160	45+10**
Krümmelkuchen	3	15-20	190-200	----	25-35
	3	----	----	165-175	25-35
Meringe	2	----	115-125	----	40-50
	1+2+3	----	----	115-125	45-55
Hefebrötchen	2	10-15	215-235	----	10-20
	2	10-13	----	180-200	10-20
Flache Kuchen	2	10-13	170-190	----	25-30
	2+3+4	7-10	----	150-170	40-45
Biskuitkekse	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Käsekuchen	2	----	170-190	----	50-70
	2	----	----	150-170	50-70
Schweizer Rolle	1	10-13	170-190	----	15-20
	1	10-13	----	160-180	10-20
Windbeutel	2	10-15	190-200	----	10-20
	2	10-13	----	190-200	10-20
Apfel-Hefe-Kuchen	3	----	180-200	----	45-50
	3	----	----	160-180	45-50
Apfelkuchen	1	10-13	175-185	----	55-60
	2+2	----	----	165-175	50-55
Pfannkuchen	2	----	170-180	----	50-55
	2	----	----	145-155	50-55
Bauernbrot	1	15-20	250* 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	2	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	25-30
	1+3	----	----	190-200	25-30


* - Vorheiztemperatur

** -zusätzliche Zeit, nachdem der Ofenfunktionsschalter ausgestellt wurde

BRAT-GARPLAN

GERICHT	Einsatz- ebene von unten	°C 	Zeit Min.	Einsatz- ebene von unten	°C 	Zeit Min.
Ganzes Hähnchen	2	195-205	60-70	2	170-190	45-50
Halbes Hähnchen	3	195-205	30+30	-	-	-
Gegrilltes Schweinekotellett	3	195-205	100-105	2	160-180	45-50

GRILL-GARPLAN

GERICHT	Einsatz- ebene von unten	Vorheizen Min.	 °C	Zeit Min.
Toast	3	10	230	4-6
Hochsteaks	2	10	200	20+20
Halbes Hähnchen	2	-	230	35+35
Gegrilltes Schweinekotellett	2	-	230	30+30

KOCHZONEN

i Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt.

Sie können die Kochstufen in den Bereichen 1–12 einstellen.

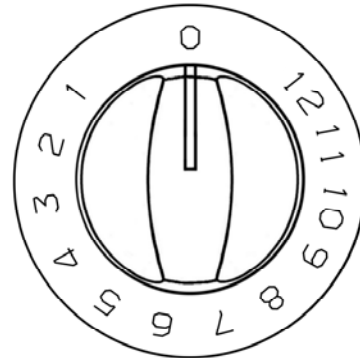
1 - kleinste Leistung

12 – Höchste Leistung

Einschalten der Einkreis- Kochzone

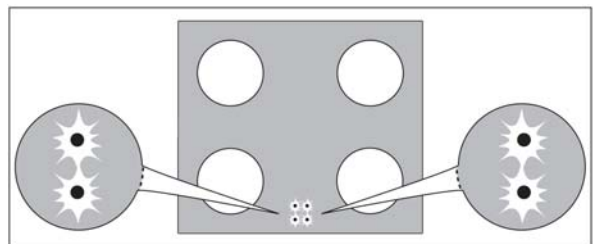
Zum Einschalten der Kochzone drehen Sie den entsprechenden Bedienungsschalter auf die gewünschte Hitzestufe.

Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.



Restwärmeanzeige

Diese Warnlampe leuchtet auf, wenn die Oberfläche der Kochzone eine Temperatur erreicht, die Verbrennungen erzeugen kann. Die Lampe leuchtet, solange die Oberfläche noch Verbrennungen erzeugen kann, weiterhin auf, wenn die erhitzte Kochzone ausgeschaltet ist. Die Lampe geht erst aus, wenn keine Gefahr mehr besteht (Temperatur unter 50°C). Die vier Lampen stehen für die entsprechenden Kochzonen, so dass mit einem Blick erfasst werden kann, welche Zone noch heiß ist.



KOCHGESCHIRR

Es gibt speziell geprüftes Koch- und Bratgeschirr für Keramikkochfelder. Folgender Hinweis sollte beachtet werden, um einen optimalen Energieverbrauch zu erreichen und das Verbrennen von übergekochtem Essen auf den Kochfeldern zu vermeiden. **Kochgeschirr mit Aluminium- oder Kupferböden sind nicht geeignet. Durch diese Materialien können Makel verursacht werden, die nicht mehr entfernt werden können.**

Geschirrböden:

Das Koch- und Bratgeschirr sollte einen flachen und soliden Boden aufweisen. Ein Boden mit rauen Kanten kann die Keramik-Kochfelder zerkratzen und Scheuerspuren hinterlassen! Fragen Sie nach elektrischen Kochtöpfen.

Geschirrgröße:

Der Durchmesser der Pfannen oder Töpfe sollte leicht größer als der Durchmesser des Kochfeldes sein.

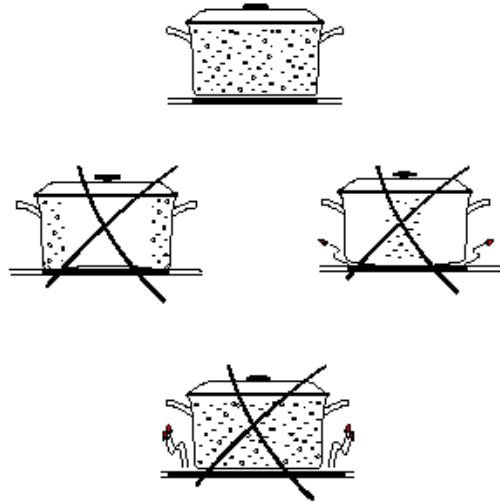
Geschirrdeckel:

Deckel schützen vor Wärmeverlust.

Hinweis:

- Stellen Sie das Kochgeschirr zur Vermeidung von unnötigem Energieverlust vor dem Einschalten der Kochfelder auf dieselben.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der Oberfläche der Kochfelder ab.
- Die Kochzone und Kochtopfböden sollten trocken und sauber sein, ansonsten haben Sie unnötige Reinigungsarbeiten.
- Zucker (fest oder flüssig) sowie Plastik darf niemals mit der heißen Oberfläche der Kochfelder in Berührung kommen. Sollte dies geschehen, stellen Sie nicht die Kochfelder aus!
- Zucker-, Plastik- oder Küchenpapierreste sollten sofort von der heißen Kochzone mit einem Schaber abgekratzt werden. Wenn die Kochzone ungereinigt abkühlt können auf der Keramikoberfläche Risse und Sprünge entstehen.
- Die Keramikoberfläche der Kochfelder ist sehr temperaturbeständig. Weder Kälte noch Hitze können sie beschädigen. Punktuelle Aufschläge, wie sie z.B. durch den Fall eines Salzstreuers verursacht werden, können zu Rissen und Sprüngen führen. Die Pflege der Keramikkochfelder ist dieselbe wie die von Glas. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerpulver und keine Schwämme mit rauer Oberfläche.

Vorsicht: Trennen Sie das Gerät unverzüglich von der Stromzufuhr, sofern ein Sprung auf den Kochfelder zu sehen ist.

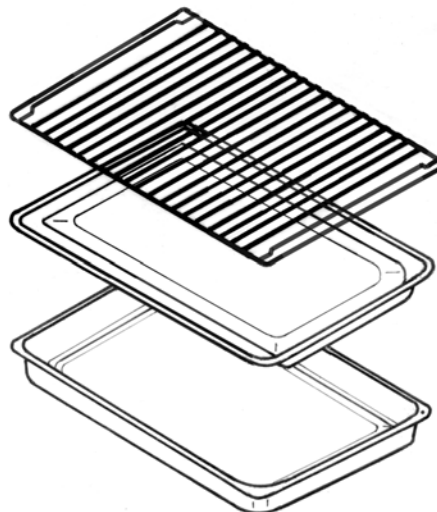


Zubehör im Lieferumfang des Geräts

Folgendes Zubehör ist im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten:

- **Rost** zum Abstellen von Platten (Braten, Gebäck) Die Platte muss in der Mitte des Gitters stehen, um das Gewicht auszugleichen.
- **Backblech**
- **Fettpfanne**
Dient zum Auffangen von Bratensaft. In die 2. Ebene von unten einschieben.

Zusätzlich zum Zubehör im Lieferumfang empfehlen wir Ihnen die ausschliessliche Verwendung von hitzefesten Platten/Töpfen (gemäss den Herstellerhinweisen).



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

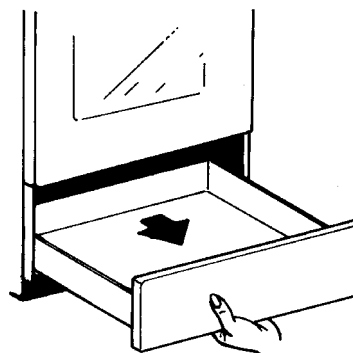


Während eines längeren Gebrauchs des Backofens kann der Geschirrwagen heiß werden. Entzündbares Material wie Ofenhandschuhe, Geschirrtücher, Kunststoffschürzen usw. dürfen nicht im Geschirrwagen aufbewahrt werden.




Ofenzubehör wie Backbleche werden ebenfalls heiß. Daher ist beim Entnehmen dieser Gegenstände aus dem Geschirrwagen Vorsicht geboten, wenn der Ofen in Betrieb oder noch heiß ist.

Geschirrwagen herausnehmen / wieder einsetzen


- Geschirrwagen so weit wie möglich aus dem Herd herausziehen.
- Geschirrwagen etwas anheben, so dass er schräg nach oben aus der Wagenführung gehoben werden kann.
- Geschirrwagen in die Waagerechte absenken und einschieben.



WARTUNG UND REINIGUNG

-  **Der Ofen muss stets sauber sein. Ablagerungen von Fett oder Nahrungsresten können zur Brandbildung führen.**
-  **Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Bedienknöpfe in AUS-Stellung sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist.**
-  **Vor der Ausführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten muss der Herd von der Stromversorgung GETRENNT werden.**


Achtung: Bei Verwendung von Backofenreiniger unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

 **Reinigungsmittel, die Bleichmittel enthalten, dürfen NICHT verwendet werden, da dadurch die Flächen blind werden. Es sollte kein Dampfreiniger verwendet werden. Auch scharfe Scheuermittel sollten vermieden werden.**

Glaskeramik

Wichtig: Reinigungsmittel dürfen nicht mit der Glaskeramikoberfläche in Kontakt kommen, wenn diese heiß ist! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Säuberung mit viel klarem Wasser weggespült werden, da sie sonst beim nächsten Heizvorgang ätzende Wirkung haben können!

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie z.B. Grill- oder Ofensprays, grobkörnige Scheuermittel oder Topflappen, die Kratzer hinterlassen.


 Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, sobald sie lauwarm oder kalt ist, so vermeiden Sie das Anbrennen von Schmutzresten. Entfernen Sie Flecken von kalklösenden Mitteln oder Wasser, Fettspritzer und metallisch schimmernde Entfärbungen mit im Handel erhältlichem Glaskeramikreiniger oder Putzmittel für rostfreien Stahl.

Leichter Schmutz

1. Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
2. Dann trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Es dürfen keine Reste des Reinigungsmittels auf der Oberfläche verbleiben.
3. Reinigen Sie einmal in der Woche die gesamte Glaskeramikoberfläche mit einem im Handel erhältlichen Glaskeramikreiniger wie «Vitroclen».
4. Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche danach mit viel sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen fuselfreiem Tuch.

Hartnäckiger Schmutz

1. Zur Beseitigung von übergekochten oder angebrannten Essensresten benutzen Sie einen Glasschaber.
2. Setzen Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie den Schmutz mit Hilfe von Schabbewegungen.


 Glasschaber und Glaskeramikreiniger sind im Fachhandel erhältlich.


Angebrannter Schmutz

1. Entfernen Sie angebrannten Zucker, geschmolzenes Plastik, Aluminiumfolie oder sonstige geschmolzene Materialien sofort mit einem Glasschaber, solange die Kochfelder noch warm sind.

Wichtig: Wenn Sie den Glasschaber auf heißen Kochzonen verwenden, besteht Verbrennungsgefahr!

2. Reinigen Sie die Kochflächen wie gewöhnlich, sobald diese kalt sind.

 Wenn die Kochzonen abgekühlt sind, bevor Sie den Schmutz entfernt haben, wärmen Sie sie zur Reinigung erneut auf. Kratzer oder dunkle Stellen auf der Glaskeramikoberfläche, die von Pfannenböden mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsweise der Kochflächen nicht.

 **Trennen Sie zur Vermeidung von eventuellen elektrischen Schlägen das Gerät sofort von der Stromversorgung, sobald ein Sprung auf der Glaskeramikoberfläche sichtbar wird.**

Der Kochfeldrahmen

Wichtig! Verschütten Sie kein Essig, Zitronensaft oder entkalkende Mittel auf dem Kochfeldrahmen, sonst treten matte Stellen auf.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
2. Leicht angetrockneten Schmutz mit einem nassen Lappen. Wischen Sie danach noch einmal drüber und trocknen Sie die Zone.

Äußerliche Reinigung

Wir empfehlen zur Reinigung Mittel, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Vermeiden Sie den Gebrauch von Metallobjekten, Stahlwolle oder Nylonschwämmen, scheuernden oder ätzenden Produkten oder Verdünnungsmitteln.

Der Ofen

Der emaillierte Ofen wird am besten gereinigt, solange er noch warm ist.

Wischen Sie den Ofen mit einem weichen Lappen aus, der nach jedem Gebrauch in warmem Wasser ausgewaschen wird. Bisweilen wird eine eingehendere Reinigung mit speziellem Ofenreiniger von Nöten sein.

Ofenbleche und Blechschienen

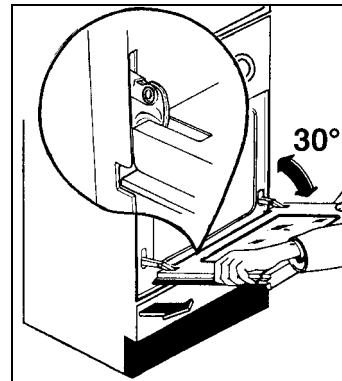
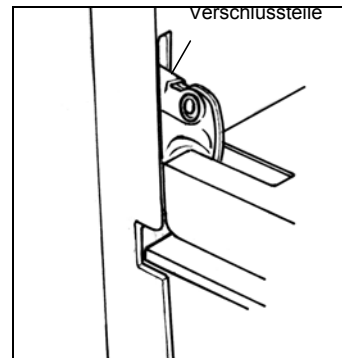
Weichen Sie die Ofenbleche und die Blechschienen zur Reinigung in warmem Seifenwasser ein und entfernen Sie die hartnäckigen Flecken mit einem in Seifenwasser getränkten Lappen. Spülen Sie sie gut aus und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Reinigung der Ofentür

Für die vollständige Reinigung der Ofentür ist es ratsam, sie auf folgende Art und Weise auszubauen:

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drehen Sie die zwei Verschlusssteile der Scharnierarme um 170°.
- Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von 30°.
- Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Montieren Sie die Tür wieder ein, indem Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



OFENLAMPE AUSWECHSELN



Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um Stromschläge zu vermeiden.

Wenn die Ofenlampe ausgewechselt werden muss, müssen folgende Spezifikationen erfüllt sein:

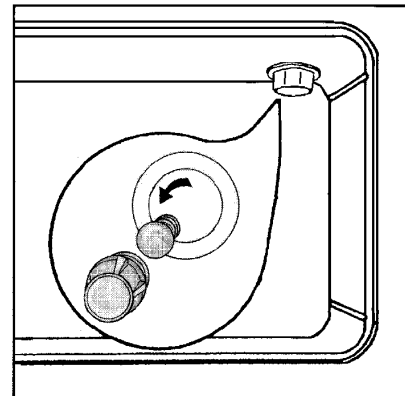
Wattzahl: 25W
Spannung: 230/240V (auch für die Variante mit 400V)
Temperaturen: 300 °C
Sockeltyp: E14



Auswechseln der defekten Lampe:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen die Uhrzeigerrichtung und nehmen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie die defekte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf.

Stellen Sie den Netzanschluss des Gerätes wieder her.



FUNKTIONSFehler

Sollte das Gerät nicht korrekt funktionieren, überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie sich mit dem örtlichen Electrolux Service Center in Verbindung setzen.

WICHTIG: Wenn Sie einen Techniker zum Beheben der nachfolgend aufgelisteten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers durch unsachgemäße Verwendung oder Installation anfordern, fallen trotz der Gerätegarantie Kosten für Sie an.

Symptome	Lösungen
Die Kochzonen funktionieren nicht?	Überprüfen Sie, ob: <ul style="list-style-type: none"> - das Gerät angeschaltet ist, - die Kontrolllampen der Betriebsfelder an sind, - die entsprechende Kochzone angeschaltet ist, - der Schalter auf der richtigen Hitzestellung steht, - die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) herausgesprungen sind. Sollten die Sicherungen wiederholt herauspringen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Der Ofen geht nicht an	Überprüfen Sie: <ul style="list-style-type: none"> - überprüfen Sie, ob die richtige Kochfunktion/Temperatur gewählt wurde - der Anschluss- oder Hauptversorgungsschalter für den Herd AN ist.
Die Garzeit der Gerichte ist zu kurz oder zu lang	Überprüfen Sie: <ul style="list-style-type: none"> - die Temperatur muss eventuell nachgestellt werden

Sollte das Gerät nach der Überprüfung dieser Punkte auch nicht funktionieren, setzen Sie sich mit dem Servicezentrum vor Ort in Verbindung. Wenn Sie sich an das Servicezentrum wenden, müssen Sie folgende Angaben bereithalten:

1. Name, Adresse und Postleitzahl
2. Telefonnummer
3. Klare und genaue Angaben zum Fehler
4. Modell- und Seriennummer (siehe Typenschild)
5. Kaufdatum

GARANTIEBEDINGUNGEN

Vertraglich festgelegte Garantie

Während 2 Jahren nach der Inbetriebnahme hat der Hersteller außer in den im Kapitel „**Vorbehalte**“ beschriebenen Fällen sämtliche beschädigten Teile auszutauschen.

Anwendungsbedingungen

Für die Anwendung dieser Garantie müssen Sie sich direkt an den Händler wenden, der Ihnen das Gerät verkauft hat, und ihm den Garantieschein übergeben. Der Händler kann je nach den Verkaufsbedingungen die Arbeits- und Transportkosten übernehmen oder nicht.

Vorbehalte:

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass die Garantie keine Anwendung findet:

- wenn die Beschädigungen auf einen Schlag, eine außergewöhnliche Änderung der Stromstärke usw. oder auf das Nichteinhalten der in der Bedienungsanleitung festgeschriebenen Installations- und Gebrauchsbedingungen, eine unkorrekte Bedienung, eine nachlässige oder falsche Installation zurückzuführen ist, die nicht mit den von dem Strom-, Wasser, Gaslieferant festgesetzten Bestimmungen übereinstimmt;
- wenn der Benutzer das Material verändert hat oder das Schild mit den Marken- oder Seriennummern entfernt hat;
- wenn die Person, von der die Reparatur durchgeführt wurde, nicht von dem Hersteller oder Händler zertifiziert ist;
- wenn das Gerät zu kommerziellen oder industriellen oder anderen häuslichen Zwecken verwendet wurde, für die es nicht bestimmt ist;
- wenn das Gerät außerhalb der Landesgrenzen gekauft oder repariert wurde

KUNDENDIENSTSERVICE

Sämtliche Reparaturarbeiten müssen mit größter Sorgfalt und Vorsicht ausgeführt werden. Von daher empfehlen wir, sich bei allen auftretenden Problemen mit dem Händler in Verbindung zu setzen, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

Falls dieser umgezogen ist oder das Geschäft geschlossen hat, kontaktieren Sie den nächsten Kundenservice (Zugelassenes Service Center), der Ihnen die Anschrift des Kundendienstes geben wird.

Falls an Ihrem Gerät Teile ausgetauscht werden müssen, fragen Sie Ihren Kundendienst nur nach vom Hersteller zugelassene Ersatzteilen.

**Unsere Kundendienst-Telefonnummer:
Le numéro de téléphone de notre service après-vente:
Il nostro numero di telefono del servizio clientela:
Our customer service telephone number:**

0848 559 111

**oder unter
ou sur Internet
oppure su Internet
or in the internet**

www.fust.ch

Dipl. Ing. FUST AG
Buchental 4
9245 **Oberbüren**
Tel. (071) 955 50 50

Dipl. Ing. FUST AG
Riedmoosstrasse
3172 **Niederwangen-Bern**
Tel. (031) 980 11 11

Dipl. Ing. FUST AG
An der Rheinstrasse
4414 **Füllinsdorf**
Tel. (061) 906 95 00

Ing. dipl. FUST SA
Hyper-Fust Romanel Centre
1032 **Romanel-sur-Lausanne**
Tél. (021) 643 09 70

Dipl. Ing. FUST AG
Kantonsstrasse 79
3931 **Visp-Eyholz**
Tel. (027) 948 12 40

Ing. dipl. FUST SA
Via Campagna 1
6512 **Giubiasco-Bellinzona**
Tel. (091) 850 10 20

Dipl. Ing. FUST AG
Haus Tribolet
7000 **Chur**
Tel. (081) 257 19 30

Dipl. Ing. FUST AG
Mythen-Center
6430 **Schwyz**
Tel. (041) 818 70 50


Dipl. Ing. FUST AG
Im Jelmoli, Seidengasse 1
8004 **Zürich**
Tel. (01) 225 77 11

Dipl. Ing. FUST AG
Badenerstrasse 109
8004 **Zürich**
Tel. (01) 295 60 70


Dipl. Ing. FUST AG
Multimedia-Factory
beim Shopping-Center
6020 **Emmenbrücke**
Tel. (041) 268 67 40

Ing. dipl. FUST SA
Rue de Rive 3
1204 **Genève**
Tél. (022) 817 03 80




Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.




Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Sie können Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel on-line bestellen bei
<http://www.fust.ch>

Vous pouvez commander des pièces détachées, des accessoires et des produits
d'entretien en ligne sur [http:// www.fust.ch](http://www.fust.ch)

Ricambi, accessori e prodotti di pulizia si possono ordinare direttamente sul sito
internet <http://www.fust.ch>

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.